

北海道更別農業高等学校



実習農場

村である。北西に日高山脈を起点として東西に三五km、南北に一五km、人口三、五〇〇人で一、〇〇〇世帯が豊かな暮らしをしている。平坦な地形で畠土が七〇%、防風林がとても美しい村である。雄大な日高山脈がどこからでも眺められ、緑の大地から育まれた農産物は、日本の近代的な大型農業を支えている。

気候は寒暖の差が大きく、夏冬で六〇度近くの温度差になることもある。夏はし

京へ約二時間の交通至便な村である。北西に日高山脈を起点として東西に三五km、南北に一五km、人口三、五〇〇人で一、〇〇〇世帯が豊かな暮らしをしている。

平坦な地形で畠土が七〇%、防風林がとても美しい村である。雄大な日高山脈がどこからでも眺められ、緑の大地から育まれた農産物は、日本の近代的な大型農業を支えている。

昭和三六年、高校の敷地内に青年婦人研修所が建設され、生徒の調理実習の授業にも活用されたり、農業クラブ道東地

一 地域の概要

更別村は十勝の南西部に位置し、十勝の空の玄関口

のぎやすく冬は十勝晴れの日が多いもの寒さは厳しいものがある。
村の基幹産業は酪農・畑作で、これに関連する第二次産業（建設・製造）が盛んである。

二 学校の概要

学校変遷の歴史は、昭和二四年頃から地域に高校設立の気運が高まり「村づくりは人づくり」が大切であるという考えのもと財政的に厳しいなか村立の学校として昭和二六年に大樹高校分校更別高校として中学校の校舎を借りてスタートした。その後も恵まれない環境のなかではあったが、生徒の意欲は素晴らしいものがあり、定体連や農業クラブ活動での活躍が目立ち、特に女子の活躍には目を見張るものがあった。

区の女子講習会が開催された。その後、被服室、食物調理室ができ、昭和三六年以降の校舎増築は、女子教育の充実とともに歩んできた。昭和三九年更別高校別科として、和裁、洋裁、編み物、調理、一般教養を教える女子の専門学校が発足した。こうした流れの中、「農家子弟子女教育の充実」を図ることが求められ、昭和五〇年「生活科」が設置される。当初「農村婦人の育成」を目指し「食物」「被服」「住居」の教育が推進されていったが、時代は多様化し「農村婦人の育成」を目指した教育内容だけでは難しい状況となり、平成二年度「生活科学科」に学科改編する。

さらに、平成十一年度より高齢化社会を見越した教育の充実を図ることを目標に「福祉コース」と農業、農村、地域の特性を活用した「ヒューマンサービス」の実践を目指した「生産技術コース」が設立され現在に至っている。

三 学校教育目標

■学校教育目標

(一)確かな学力を身に付け、生涯にわたり自ら学ぶ意欲と創造力を構築できる人を育てる。

(二)心豊かに、ともに支え合い、新しい時代を切り拓く力を持つ人を育てる。

(三)健やかでたくましく、調和のとれた心と体を持つ人を育てる。

(四)農業と地域社会の発展に積極的に貢献できる人を育てる。

■重点目標

(一)基礎的・基本的な知識、技術の習得及び基本的な生活習慣を身につけることができる生徒を育てる。

(二)社会で活ける実践的な力を身につけることができる生徒を育てる。

(三)夢や目標を広げ進路実現、自己実現できる生徒を育てる。

四 学科の概要

(四)生命を慈しみ他者を思いやる心を持ち社会性や豊かな人間性を持った生徒を育てる。

(五)地域と連携した専門教育を開拓し、地域農業、産業を担う実践的な能力・態度を持った生徒を育てる。

本校には農業科と生活科学科の二学科があり、農業科は、次代の農業スペシャリストを目指し、実践力ある人材を育てることを目標としている。二年次より、作物・畜産を中心に学び、土作りから機械まで生産全般を学習する「農業経営コース」と農業生産物の生産から加工・流通及び販売管理について学習する「農産加工コース」の二つのコースに別れ専門性を深めている。

また、生活科学科は創造する喜び、人ととの触れ合いを大切にする人材を育てるなどを目標としており、農業科と同

様、二年次からグリーンツーリズムを踏まえた、農産物の利用と流通およびマーケティングについて学習する「生活技術コース」と地域社会の福祉分野における貢献を目指し、園芸福祉等のヒューマンサービスを学習する「生活福祉コース」で専門性を深めている。

五 地元企業と レトルトパウチ食品の開発

平成二八年度より更別村と地元企業工ア・ウォーター十勝食品株式会社と連携し、地域資源を活用した特産品共同開発事業がスタートした。更別産の原材料を使用した「大手亡豆スープ」「和風ミルクスープ」「オニオンコーンソーススープ」の三種のレトルトスープを開発したが、売れ行きが伸びず製造中止となってしまつた。

しかし、帯広市内スーパーの「バイヤー」の方のアドバイスをもとに平成二九年度



共同開発したレトルトカレー「さらのうキーマ」シリーズと共に

からはレトルトカレーの開発に着手して
きた。オーロンコーンソースープをベー
スにし、更別産すもものジャムを隠し味
として使用した欧風カレー「更別農高カ
レー」の商品化を皮切りに、平成二〇年
度には更別村が作付面積・生産量ともに
日本一の大手亡豆を使用した中辛のキーパ



地元企業と共同開発した
新商品「さらのうREDキーマ」

マカレー「むらのうキーマ」、令和元年
度には同じく作付面積・生産量ともに日本
本一の金時豆を使用した辛口のキーマカ
レー「むらのうキーマ」を開発・
商品化し、商品のシリーズ化も実現して
いる。さうのうキーマシリーズは大手「
豆や金時豆だけでなく、どうもろこしや
すももなど、更別産の農産物を原材料と
して使用している」とも大きな特徴となつ
てている。

現在、更別村内はもとより、十勝管内にも商品取扱店が拡大し販売されている。また、更別村のふるさと納税返礼品としても利用されるなど、着実に更別村の特産品として定着している。

六 金時豆を利用した加工品開発の取り組み

更別村が誇る生産量日本一である「金時豆」は収穫期に雨に当たると色落ちが激しく規格外品の割合が高くなり収入が激減する。用途が煮豆位しかなく商品イメージが描きにくいことから、作付面積が激減していることを生徒がJAさりべつに出向いて学習した。そこで、金時豆を利用した加工品作りの取り組みを平成三〇年度より行っている。「商品化されていないものをつくりたい」という思いから、オホーツク圏食品加工技術センターの研究員より技術指導頂き、金時豆こうじを使わず、酵素を用いて栄養素を分解

して作った「金時豆味噌風調味料」を完成させた。

この調味料の

栄養素を測定

したこと、

ストレス抑制

に繋がると言

われている

「GABA」

が豊富に含ま

れていること

が判明した。

この体験は、

商品を製造す

るだけに止ま

らず、自分た

ちが製造した

商品の栄養素

を科学的に分
析し、理解す



▲更別村農協で金時豆の生産について事前学習



「金時豆味噌風調味料」の加工製造



る貴重な学習の場となつた。この調味料は地元のパン屋さんと共同で開発した、「金時味噌ペーグル」として毎週金曜日に販売している。また、コロナ禍により、販売が遅れ、今年十一月から販売することができた。

この様に、生徒が地域が抱えている農業課題を生徒自ら足を運んでリサーチをし、その課題解決を地元企業とJA、行政機関等と連携して取り組み、商品の製造から販売までの一連の流れ「フードシステム」を具現化する取り組みを行つて いる。

七 商品の販売活動

研究機関、地元企業と連携して完成させた商品は、更別村内の事業所、十勝管内の店舗での販売を通して広く商品として定着しているが、近年十勝管内、北海道内、道外における各種イベントや催事にて商品の販売やPR活動も行つて いる。

表1 商品のPR活動

年度	イベント・催事
平成27年度	チャレンジグループコンテスト 札幌市
平成29年度	秋の北海道物産展催事 大阪市高島屋
平成30年度	とかちFood&Travelふえあ 札幌市
令和元年度	春の北海道物産展催事 大阪市阪急百貨店



大阪市阪急百貨店で開催した春の北海道物産展催事に出店

その他に、更別村や十勝管内で開催される各種販売会、相談会を通して、消費者との対面販売や商品をPRすることの難しさ、買って頂いた時の喜びを体験することができ、自分たちが製造に関わった商品に愛着や責任を感じる体験となつた。

また販売に向けて商品の説明やポップの作成、商品ラベル作成は生徒と地元の企業が共同で行い、製造から販売までの流れと、商品販売の難しさを直に学ぶことができた。

八 带広信用金庫との連携

帯広信用金庫は「地元高校生による十勝の未来づくり応援プロジェクト」として十勝管内の高等学校を対象に高校生が豊かな発想を活かして取り組む地域経済振興につながる活動を支援している。本校はこの事業がスタートした平成二三年度より昨年で九年間継続して参加している。

この事業では、自分たちが製造した製品について専門的な意見を頂くために、食の専門家や商品ラベル作成等のアドバイスを頂ける方を無償で紹介して頂ける。さらに商品開発の学習会・意見交換会も積極的に行って頂けることから、生徒自身が商品開発における方向性の確認と疑問点、問題点の整理をすることができる。さうして、一年間の活動資金の援助も頂けることから生徒にとって大変有意義な事業である。

表2 地元高校生による十勝の未来づくり応援プロジェクトの活動

年度	更別農高の活動内容
平成23年度	オリジナルパンの商品化・事業化に向けて
平成24年度	更別村特産品開発～オリジナル商品開発・普及・口減への取り組み～
平成25年度	更別産特産品開発・事業化への取り組み
平成26年度	更別村地域資源を活用した特産品開発・普及拡大を目指す取り組み
平成27年度	更別村大手亡プロジェクト
平成28年度	オリジナルビネガーの取り組み
平成29年度	更別村の金時豆を用いた新たな加工品の開発と普及
平成30年度	更別村金時豆プロジェクト
令和元年度	更別産小麦を用いた加工品の研究

九 まとめ

少子化に伴う生徒数の激減と、交通機関の制約があり限られた時間の中で効率よく活動を推進していくことが求められる現状はあるがマイナス面ばかりではない。本校は道立学校として存在するが、更別村からの多くの支援を頂き「村高校」だから「村孝行」したいという意識が強制ではなく必然的に生徒、教員の中に共通認識されている。地域課題の解決を目指した「プロジェクト活動」、「商品開発」、その活動を具現化するため、地域企業をはじめ各種団体から全面的に協力頂けるシステムが構築されている。

この学習体制をさらに、活性化し更なる地域資源の有効活用と商品化の取り組みを進めていきたい。

執筆・写真提供は、菊池直樹教諭・増田実加教諭にご担当いただきました。